

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)



**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА)
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.03.03 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ



Екатеринбург 2016

УДК 619:618 636.082.435.5

Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа) по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: учебно-методическое пособие / сост. О.В.Чепуштанова, О.Г. Лоретц, О.П. Неверова.– Екатеринбург: ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2016. - 49 с.

Рецензенты:

И.Ю. Проторока, доктор технических наук,
Профессор, заведующий кафедрой экспертизы и управления качеством
пищевых производств ФГАОУ ВПО Южноуральский государственный
университет (национальный университет)

Учебно-методическое пособие предназначено для обучающихся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», для работы над выпускной квалификационной работой.

Учебно-методическое пособие содержит общие положения, правила выбора темы выпускной квалификационной работы, требования к её содержанию, объему и оформлению, порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы и направлены на оценку компетенций в соответствии с образовательной программой высшего образования, разработанной ФГБОУ ВО Уральский ГАУ.

Рассмотрено и одобрено методической комиссией технологического факультета
от 20.10. 2016 г.
Протокол № 02

Председатель методической комиссии технологического факультета
Н.Л. Лопаева

© О.В. Чепуштанова, О.Г. Лоретц,
О.П. Неверова, 2016
©ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2016

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
1. Тематика выпускных квалификационных работ и закрепление их за студентами	10
2. Общие указания по выполнению работы	11
3. Характеристика основных разделов работы	14
4. Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	24
Библиографический список	34
Приложение	35

ВВЕДЕНИЕ

Профессиональное назначение и возможные сферы деятельности выпускника по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» определены федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и образовательной программой высшего образования ФГБОУ ВО Уральский ГАУ.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата включает: участие в организации и проведении технологических процессов; проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов; участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил; осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов; участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований; переработку и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях; эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий; разработку рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания, организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях.

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, приборы, нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, простые инструменты качества, системы качества, базы данных технологического, технического характера, данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Виды профессиональной деятельности выпускника:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская.

Задачи профессиональной деятельности выпускника:

производственно-технологическая деятельность:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов,
- использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;

организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;

оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;

участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;

контроль соблюдения технологической дисциплины;

подбор и размещение технологического оборудования;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;

оценка инновационного потенциала новой продукции;

подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;

контроль соблюдения экологической безопасности производства.

организационно-управленческая деятельность:

составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам;

выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;

подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений;

подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия;

проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков;

разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений;

организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения;

управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда;

участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов;

мотивация сотрудников производства;

организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства.

научно-исследовательская деятельность:

изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;

проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых

исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок.

Для решения профессиональных задач выпускник по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**, **уровень высшего образования - бакалавриат**, должен обладать следующими компетенциями:

общекультурными компетенциями:

ОК-1: способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

ОК-2: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

ОК-4: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

ОК-5: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-6: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОК-8: способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

ОК-9: готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

общепрофессиональными компетенциями:

ОПК-1: способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;

ОПК-4: готовность распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам ;

профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

ПК-1: способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-2: способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

ПК-3: способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

ПК-4: способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

ПК-5: способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК-6: способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

ПК-7: способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

ПК-8: способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;

ПК-9: готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;

ПК-10: готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;

ПК-11: способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;

ПК-12: готовностью выполнять работы по рабочим профессиям;

ПК-13: владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.

организационно-управленческая деятельность:

ПК-14: готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем;

ПК-15: способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений;

ПК-16: способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам;

ПК-17: готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;

ПК-18: способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;

ПК-19: способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;

ПК-20: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;

ПК-21: готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-22: способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий;

ПК-23: владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга;

ПК-24: способностью организовывать работу структурного подразделения.

научно-исследовательская деятельность:

ПК-25: готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;

ПК-26: способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты;

ПК-27: способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;

ПК-28: способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.

При разработке программы бакалавриата все общекультурные и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, включаются в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата.

При разработке программы бакалавриата организация вправе дополнить набор компетенций выпускников с учетом направленности программы бакалавриата на конкретные области знания и (или) вид (виды) деятельности.

При разработке программы бакалавриата требования к результатам обучения по отдельным дисциплинам (модулям), практикам организация устанавливает самостоятельно с учетом требований соответствующих примерных основных образовательных программ.

Одним из путей реализации требований стандарта при подготовке бакалавров, приобщения их к сфере производства и научных исследований является выполнение студентами выпускных квалификационных работ, являющихся завершающей стадией обучения в вузе.

Выполнение выпускной квалификационной работы студентом способствует более глубокому усвоению теоретического материала, развитию научного мышления, выработке умений работать с учебным материалом, научной и справочной литературой, нормативной документацией, четко и грамотно излагать свои мысли, выполнять эксперимент на фактическом материале, систематизировать данные и делать правильные выводы.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) бакалавра должна соответствовать видам и задачам его профессиональной деятельности. Она должна быть представлена в форме рукописи с соответствующим иллюстрационным материалом и библиографией.

При выполнении выпускной квалификационной работы студент приобретает навыки научных исследований, изучает литературу по избранной теме, осваивает и разрабатывает новые методики, изыскивает пути решения организационных, хозяйственных и технологических вопросов производства, формирует компетенции. На основе собранного материала студент осуществляет литературное оформление выпускной квалификационной работы. Все эти знания необходимы для будущего бакалавра.

Самостоятельная часть ВКР должна быть законченным исследованием, свидетельствующим об уровне профессионально-специализированных компетенций автора. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР бакалавра определяются вузом на основании действующего Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений. **ВКР выполняется в соответствии с данным учебно-методическим пособием.**

Каждая выпускная работа должна быть построена по общей схеме на основе единых методических указаний. Требования единства методики относятся к форме построения составных частей, но не к их содержанию. Поэтому в настоящем учебно-методическом пособии даются общие указания по написанию отдельных разделов квалификационной работы.

1 ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ И ЗАКРЕПЛЕНИЕ ИХ ЗА СТУДЕНТАМИ

Тематика выпускных квалификационных работ (ВКР) подготавливается ведущими преподавателями кафедр технологического факультета. Она должна соответствовать профилю подготовки и быть тесно увязанной с направлением научных исследований, выполняемых кафедрой. Отдельные темы могут выдвигаться и студентами. *Каждая тема должна быть научно обоснованной, актуальной, отвечающей запросам производства.*

Формулировки тем должны быть четкими, определяющими суть работы. Они могут иметь **экспериментальное, аналитическое, технологическое, проектное** направление по вопросам технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, а также по обобщению передового опыта сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.

К работам **экспериментального** порядка относятся работы по проведению опытов на сельскохозяйственных предприятиях и предприятиях перерабатывающей промышленности, в лабораторных условиях.

К **аналитическим** работам относят работы по сравнению деятельности ряда хозяйств или технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

К работам **технологического** характера относятся работы по подробному изучению и описанию какой-либо технологии производства мяса, мясопродуктов, молока, молочных продуктов, продуктов растениеводства отличающейся от общепринятой или ранее неизвестной технологии.

Проекты – это работы где делаются расчеты по ведению хозяйства или по отдельно взятому цеху по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.

Выбор темы должны делать студенты 2-4 курсов. По выбранной теме студент изучает литературу, осваивает методики исследований под руководством преподавателей. Для утверждения темы квалификационной работы на имя ректора пишется заявление, заверенное заведующим кафедрой и деканом факультета, замена темы производится только в указанные деканатом сроки и оформляется приказом ректора. **Темы ВКР утверждаются и доводятся до обучающегося за 6 мес. до начала государственной итоговой аттестации.**

Оформление титульного листа выпускной квалификационной работы приведено в **приложении А.**

2 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТЫ

Этапы выполнения выпускной квалификационной работы нельзя в полной мере унифицировать и стандартизировать, однако, можно выделить следующие этапы, сопутствующие большей части выпускных работ.

1. Выбор темы должен обязательно опираться на реальные возможности выполнения работы на месте прохождения преддипломной практики. Этот этап включает также получение задания на выполнение работы, предварительное знакомство с литературой для определения степени изученности вопроса и уяснения целей и задач исследования.

2. Составление рабочего плана. В нем указываются сроки начала и окончания выполнения этапов разработки темы с перечислением конкретных видов выполняемых заданий и методов. После составления, рабочий план нужно обсудить с научным руководителем и специалистами хозяйства, предприятия. Это существенно помогает выпускнику, так как позволяет скорректировать план и избежать непроизводительных затрат труда и времени. Результаты исследований выпускник докладывает в конце практики на защите дневников и отчета.

3. Сбор, накопление и предварительная обработка материалов. Это центральная часть любого исследования, она осуществляется в соответствии с задачами и методами исследования. При этом проводится сбор материалов, как для общей части работы, так и специальной. На этом этапе очень важно четко вести первичную документацию, определенную заданием руководителя.

4. Анализ и обобщение собранных данных. Это наиболее ответственная часть работы, здесь выпускник должен подтвердить свою квалификационную характеристику и готовность к самостоятельной работе. Обработанные и проанализированные результаты вместе с первичной документацией представляются консультантам и научному руководителю.

5. Завершение работы включает оформление выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы), подготовку её к защите и оформление презентации и защиту.

6. Объем работы с учетом темы и направления исследования должен составлять от 50 до 60 страниц компьютерного набора. Предлагается несколько вариантов оформления оглавления выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) (таблицы 1,2).

**ТАБЛИЦА 1 - ОГЛАВЛЕНИЕ И ОБЪЕМ ВЫПУСКНОЙ
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО НАПРАВЛЕНИЯ**

Оглавление	Количество страниц
Введение	1-2
1. Обзор литературы	8-10
2. Характеристика предприятия.....	9-12
2.1. Общая характеристика предприятия	2-3
2.2. Характеристика выпускаемой продукции и показатели хозяйственной деятельности.....	1-2
2.3. Охрана окружающей среды.....	3-4
2.4. Безопасность жизнедеятельности на производстве и в чрезвычайных ситуациях.....	3-5
3. Собственные исследования.....	16-22
3.1. Обоснование темы	1-2
3.2. Материал и методика исследований.....	1-2
3.3. Результаты собственных исследований.....	12-15
3.4. Экономическая эффективность работы.....	1-2
4. Заключение.....	1-2
5. Выводы.....	1-2
6. Предложение производству.....	1
Библиографический список.....	3-10
Приложение.....	2-10
Всего	50-60

В отдельных случаях оглавление и объем работы могут быть измененными по согласованию с руководителем.

Структура выпускной квалификационной работы бакалавра:

- титульный лист (приложение А);
- аннотация (тема, сведения о руководителе и выпускнике, актуальность работы, цель, задачи исследования, выводы и предложение производству на русском и иностранном языке) (приложение К);
- отзыв руководителя (приложение И);
- сама работа, начиная с введения до приложения, если есть;
- справка об оригинальности работы (проверка в программе eTXT Антиплагиат: <https://www.etxt.ru/antiplagiat/>) (приложение М).

**ТАБЛИЦА 2 - ОГЛАВЛЕНИЕ И ОБЪЕМ ВЫПУСКНОЙ
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ РАБОТЫ**

Оглавление	Количество страниц
Введение	1-2
1. Проект и его обоснование.....	6-10
1.1. Описание объекта или [перерабатывающего цеха].....	2-4
1.2. Описание особенностей объекта или или технологического процесса.....	4-6
2. Технология производства или переработки технологического процесса.....	10-12
3. Расчетная часть.....	12-15
3.1. Цель и задачи исследования.....	1
3.2 Материал и методика исследований.....	1-2
3.3 Технологический расчет [продукции, сырья].....	5-6
3.4 Расчет материалов, площадей и оборудования.....	3-4
3.4. Расчет трудовых, энергетических и других ресурсов	2-4
4. Экономическая эффективность проекта	2-3
5. Экологические вопросы ведения проекта.....	2-3
6. Безопасность жизнедеятельности на производстве и в чрезвычайных ситуациях	3-5
7. Заключение	1-2
8. Выводы	1-2
9. Предложение производству	1-2
Библиографический список	3-10
Приложение	2-10
Всего	50-60

3 ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ РАЗДЕЛОВ РАБОТЫ

ВВЕДЕНИЕ

В этом разделе формируют: состояние, основные направления и перспективы развития отраслей животноводства или растениеводства, (предприятий по производству и переработке сельскохозяйственной продукции), в рамках которых выполняется работа; **обозначается актуальность выбранной темы, указывается апробация работы в виде докладов на конференциях различного уровня и публикации результатов исследования.**

ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

Сбор и изучение источников литературы необходимо начинать еще при выборе темы исследования, а после составления рабочего плана поиск и изучение источников должны проводиться особенно активно и целеустремленно, так как в результате удастся более четко определить направления собственных исследований.

Работа над литературой включает три задачи: во-первых, необходимо разыскать все существенное, что написано по исследуемой проблеме; во-вторых, систематизировать и проанализировать опубликованные и собранные данные; в-третьих, систематизировать и осмыслить все прочитанное, что делается при составлении обзора литературы.

Консультативную помощь по организации поиска необходимой информации можно получить у научного руководителя и в библиографическом отделе библиотеки.

В этом разделе освещаются теоретические основы выбранной темы, проводится анализ работ отечественных и зарубежных ученых. Если тема касается ряда вопросов, то в обзоре можно выделить их подзаголовками, указанными в оглавлении. Таблицы, рисунки и графики в этом разделе нежелательны, их можно вынести в приложение. Приводимые из литературных источников сведения должны сопровождаться указанием их авторов и года издания, которые значатся в библиографическом списке, либо указать в квадратных скобках порядковый номер источника из библиографического списка.

Примеры:

Безусловно, каждое предприятие самостоятельно выбирает наиболее целесообразный по технологическим и экономическим показателям способ

разделки, в связи, с чем я надеюсь, что приведенные выше схемы окажутся для вас весьма полезными (Ф. Корнюшин, 2008).

Исследованиями В.Г Зонина, Н.Ю. Ефимова (2008) установлено, что общими в технологии являются такие обработки, как посол, нагрев, копчение, сушка, и те внутренние изменения, которые они вызывают.

Трансгенные свиньи имеют огромный потенциал для производства более дешевой и высококачественной продукции (В. Freeman, 1994).

Степень обескровливания тушки птицы является одним из важнейших факторов, влияющих на качество мяса, поэтому в первую очередь при убойе птицы на это следует обращать внимание [10].

Иногда при изложении материала возникает необходимость привести цитату, например, если при обсуждении важного положения нужно с определенной точностью воспроизвести точку зрения другого автора, то ее заключают в кавычки.

Количество источников литературы для работ экспериментального, аналитического, технологического и проектно-технологического направления **не менее 35, для работ аналитического направления не менее 50 источников, в том числе за последние 5 лет не менее 50%, а также работ иностранных авторов не менее 1-2.**

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Общая характеристика предприятия. В разделе приводится характеристика хозяйства или предприятия, где проводились исследования, его природно-экономические и климатические особенности, время организации хозяйства, предприятия, структура отраслей и специализаций, форма собственности.

При выполнении выпускной квалификационной работы **по переработке сельскохозяйственной продукции** также должна быть дана общая характеристика предприятий. Оснащенность предприятия оборудованием.

Характеристика выпускаемой продукции и показатели хозяйственной деятельности. Приводятся данные по анализу производимой продукции, ее количеству и качеству, ассортименту выпускаемой продукции предприятия. В разделе должны быть приведены и проанализированы такие показатели:

- характеристика размеров хозяйства (предприятия);
- анализ землепользования хозяйства (предприятия);

- рентабельность производства основных видов продукции, его специализация;

- экономическая эффективность производства продукции (той отрасли, по которой выполняется работа);

- анализ структуры себестоимости 1 тонны продукции;

- экономическая эффективность производства единицы продукции (1 т хлеба, 1 т молочной продукции, 1 т колбасы и т.д.) и рентабельность производства основных видов продукции.

Выпускник выполняет этот раздел на основе изучения статистических данных, отраженных в годовых отчетах хозяйства (предприятия) за последние 2-3 года. При проведении опыта дается обоснование ожидаемому экономическому эффекту.

Охрана окружающей среды. В разделе охрана окружающей среды проводится анализ природоохранной деятельности хозяйства (предприятия), составляются рекомендации производству по улучшению охраны окружающей среды, рациональному природопользованию и обеспечению получения экологически чистой продукции в соответствии с законом России «Об охране окружающей среды». Согласно теме выпускной квалификационной работы выявляются источники загрязнения окружающей среды, проводится анализ качества технологических процессов, делаются предложения по улучшению качества окружающей среды, экономии основных природных ресурсов: воды, кормовых угодий, определяются меры по утилизации отходов на предприятиях животноводства и растениеводства.

Консультант, после проверки раздела, составляет экологическую экспертизу по результатам раздела, бланк оформления экологической экспертизы (**приложение Б**), передается консультанту для подписания и является основанием для экспертизы, что подтверждается подписью консультанта на титульном листе.

Безопасность жизнедеятельности на производстве и в чрезвычайных ситуациях. Раздел должен характеризовать знание частных вопросов охраны труда, связанных с выполняемой темой квалификационной работы.

При разработке данного раздела необходимо выполнить анализ состояния безопасности труда в хозяйстве или на предприятии в соответствии с темой работы. На основании этого анализа разработать перечень мероприятий по обеспечению безопасных и здоровых условий трудовой деятельности, разработать инструкцию по технике безопасности при выполнении какого-либо вида работ, связанных с темой квалификационной работы.

Кроме того, раздел включает вопросы, связанные с непосредственной защитой людей, животных, кормов, воды, водоисточников от последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, объем и направление работы по данному разделу определяются согласно структуре выпускной квалификационной работы. Раздел выполняется под руководством руководителя.

СОБСТВЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Это наиболее важный раздел выпускной квалификационной работы. В нем студент должен дать обоснование выбранной темы, кратко, но точно описать использованные методы исследования, условия проведения опытов, их результаты. Здесь выпускник обсуждает сведения, накопленные при изучении литературных источников и результаты проведенных исследований, сопоставляет их между собой, согласует выводы и предложения, сделанные при анализе и обобщении материалов собственных исследований. Сведения из «Обзора литературы» должны быть использованы как подтверждающие, обосновывающие некоторые моменты собственных исследований.

Обоснование темы. В этом разделе даётся информация, свидетельствующая об обосновании выбранной темы и *актуальности*, с указанием цели и задач выпускной квалификационной работы.

Материал и методика исследований. В разделе указывается материал или *объект исследования, исследуемые показатели, время и место проведения исследования, приводится схема исследований* (пример оформления схемы исследований приведён в **приложении В**), указываются методики (методы) проведения исследований, количество проведенных исследований. Приводится *схема опыта (для экспериментальных работ)*. При изучении технологии производства указываются технологические инструкции, первичная документация, ГОСТы и ТУ. В конце раздела приводятся методы биометрической обработки собранного первичного материала, методы расчета экономической эффективности.

Имеются свои характерные особенности, связанные с темой и направлением выпускной работы. Для *экспериментальных работ*, это схема проведения опытов, приемы и методы исследований. Указывается метод формирования опытных образцов. Общеизвестные применяемые методы описываются кратко, а новые методы – подробно. Для данного направления работ обязательна биометрическая обработка полученных данных с указанием критерия достоверности межгрупповых различий.

Для аналитических и технологических работ: по переработке сельскохозяйственной продукции необходимо привести технологические схемы анализа приготовления изучаемого продукта. Дать перечень и характеристику используемых ингредиентов, указать их назначение, нормы ввода и т.д. Для проектно-технологических выпускных работ необходим проективный раздел с относительно подробным описанием проектируемого вопроса, с его технологическим обоснованием и предполагаемой эффективностью. Все необходимые расчеты должны быть представлены в приложении.

Результаты собственных исследований. В этом разделе последовательно излагаются материалы, полученные в результате постановки научных, научно-производственных опытов или анализа состояния отдельной отрасли, предприятия, анализа производства продуктов питания животного происхождения.

В систематизированном виде приводятся данные, полученные в начале и в конце опытов, они должны быть обработаны методом вариационной статистики для выявления достоверности полученной в эксперименте разницы показателей. Излагаемый текст иллюстрируется таблицами, диаграммами, фотоснимками. Каждая таблица, схема, диаграмма должна быть пронумерована, иметь заглавие. Этот раздел является основой выпускной работы, он должен показать объем, содержание всего, что сделано студентом.

Для работ по переработке продукции необходимо представить характеристику исходного сырья, технологию производства изучаемого продукта (технологическая схема с указанием температуры и продолжительности операции, пример приведен в **приложении Г**), дать характеристику технологической линии и изучаемого оборудования (название, назначение, марка, производительность), технологические условия производства продукта (рецептуры, приготовление смеси), требования к качеству готового продукта. Обязательным условием является подробная характеристика отдельных элементов технологий их отличительные особенности и эффективность.

Содержание раздела зависит от направления темы, профиля кафедры, под руководством которой студент выполняет выпускную работу. Раздел может иметь различную структуру с соответствующими подзаголовками.

Экономическая эффективность работы. Здесь выпускник приводит экономические расчеты по результатам научно-практических опытов или разработанных мероприятий, которые характеризуют затраты на их

проведение, экономическую эффективность и окупаемость применяемых средств, методов, способов осуществления технологических мероприятий. Направление расчетов определяется методиками.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здесь выпускник обсуждает сведения, накопленные при изучении литературных источников и результаты проведенных исследований, сопоставляет их между собой и излагает собственное мнение по этим материалам. Согласует выводы и предложения, сделанные при анализе и обобщении материалов собственных исследований. Сведения из «Обзора литературы» должны быть использованы как подтверждающие, обосновывающие некоторые моменты собственных исследований.

В заключение показывается теоретическое значение и практическая ценность квалификационной работы. Раздел заканчивается указанием наличия в работе элементов новизны, внедрения в производство полученных результатов.

ВЫВОДЫ

Выводы должны соответствовать поставленным задачам и исходить из основного содержания квалификационной работы. Они должны быть краткими, четко сформулированными, иметь законченный характер. Каждый вывод должен представлять собой обобщение полученных результатов и являться итогом их теоретического осмысления. *Количество выводов должно соответствовать поставленным задачам.*

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВУ

Результаты, предлагаемые для внедрения в производство, вносятся как рекомендации или предложение по использованию. Предложение производству должно быть одно.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Библиографический список использованных источников литературы служит важной составной частью выпускной квалификационной работы и показывает степень изученности проблемы студентом. В него включаются источники, на которые в квалификационной работе есть ссылки, а также другие использованные при ее подготовке материалы.

Библиографическое описание литературных источников производится в строгом соответствии с ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание документа».

Библиографический список литературы составляется в алфавитном порядке (сначала работы отечественных авторов, затем иностранных). Ссылку на несколько работ одного автора (независимо, один он или в коллективе с другими авторами) указывают в порядке возрастания годов публикации.

Год издания основных литературных источников по теме работы (учебников, учебно-методических пособий) должен быть не позднее последних пяти лет; для дополнительной литературы, не позднее 10-15 лет.

Примеры библиографических записей

Книга одного – трех авторов

1 автор

Степанов, Д.В. Практические занятия по основам рекламы [Текст]: учебно - метод. пособие / Д.В. Степанов.- М.: Мир, 2004.- 304с.

2 автора

Смирнова, Е.В. Издательская деятельность в современном вузе [Текст] : учебно-метод. пособие / Е.В. Смирнова, З.Н. Федотова.- М. : Логос : МГУП, 2001 - 184с.

3 автора

Бахвалов, Н.С. Численные методы [Текст] : учеб. пособие для вузов / Н.С. Бахвалов, Н.П. Жидков, Г.М. Кобельников; под общ. ред. Н.И. Тихонова.- 2 -е изд.-М.: Физматлит, 2002 - 630с.

Книга, имеющая более трех авторов

При четырех авторах после названия книги указывают всех. Биотехнология на службе сельского хозяйства [Текст] / Г.С. Муромцев, Б.Ф. Ванюшин, Н.И. Ерохина, Т.В. Порнух.- Спб., 2000. – 79 с.

При пяти авторах и более после названия указывают трех и ставят “и др.” История России [Текст] : учеб. пособие для студентов всех специальностей / В.Н. Быков, В.Н. Сухов, Л.Л. Силин и др.- СПб.: СПбЛТА, 2001 - 231с.

Отдельно изданные стандарты и технические условия,
руководящие документы

ГОСТ Р 51771 - 2001. Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования [Текст]. – Введ. 2002 - 01 - 01.М.: Госстандарт России: Изд-во стандартов, 2001. IV, 27с.

ГОСТ 7.53-2001. Издания. Международная стандартная нумерация книг [Текст].- Взамен ГОСТ 7.53 - 86; введ. 2002 – 07 -01.- Минск: Межгос. Совет по стандартизации, метрологии и сертификации; - М.: Изд-во стандартов, сор. 2002 .- 3с.

Депонированная научная работа

Кубариков, П.Г. Уретеролитотомия с использованием цианокрилатного клея [Текст] / П.Г. Кубариков, М.И. Давидов; Пермск. гос. мед. ин-т. – Пермь,1998.- 8с.- Деп. во ВНИИМИ 09.03.1998, Д - 17245.

Отчет о научно-исследовательской работе (НИР)

Формирование генетической структуры стада [Текст]: отчет о НИР (промежуточ.): 42-44 / Всерос. науч.- исслед. ин-т животноводства; рук. Попов В.А.; исполн.: Алешин Г.П. [и др.].- М.,2001.- 75с.

Автореферат диссертации

Тюркин, И.А. Молочная продуктивность, технологические свойства молока и качество сыра при скармливании коровам кукурузного силоса, приготовленного с использованием муравьиной кислоты [Текст]: автореф. дис. ... канд. с. - х. наук / И.А. Тюркин ; Моск. с. - х. акад. им. К.А.Тимирязева.- М., 2004 .- 19с.

Диссертация

Вишняков, И.В. Модели и методы оценки коммерческих банков в условиях неопределенности [Текст] : дис. ... канд. экон. наук: 08.00.13 : защищена 12.02.02 : утв. 24.06.02 / Вишняков Илья Владимирович. -М.,2002.- 234с.-Библиогр.: С.220 - 230.

Авторское свидетельство, патент

А.с. 1007970 СССР, МКН³ В 25 J 15/00. Устройство для захвата неориентированных деталей типа валов [Текст] / В.С.Ваулин, В.Г.Кемайкин (СССР).- № - 3360585/25-08; заяв. 23.11.81 ; опубл. 30.03.83, Бюл.№12.

Пат.2187888 Российская Федерация, МПК⁷ Н 04 В 1/38, Н 04 J 13/00. Приемопередающее устройство [Текст] / Чугаева В.И. ; заявитель и патентообладатель Воронеж. науч.-исслед. ин-т связи.- №2000131736/09; заявл. 18.12.00 ; опуб. 20.08.02, Бюл, №23 (II ч.). - 3с.

Журнал, продолжающееся издание, сборник статей

Лоретц, О.Г. Влияние качества молока на его термостабильность [Текст] / О.Г.Лоретц // Аграрный вестник Урала.- 2004.- №5 (сентябрь-октябрь).- С.36-37.

Вяйзенен, Г.Н. Снижение концентрации тяжелых металлов в свинине [Текст] / Г.Н.Вяйзенен // Свиноводство.-1997.- №1.- С.18-22.

Боголюбов, А.Н. О вещественных резонансах в волноводе с неоднородным заполнителем [Текст] / А.Н. Боголюбов, А.Л.Делицын, М.Д. Малых // Вест. Моск. ун-та. Сер.3, Физика. Астрономия.- 2001.- №5.-С.23-25.

Зеленская,Т.М. Медицинская услуга как товар в рыночных отношениях [Текст] / Т.М. Зеленская // Проблемы городского здравоохранения: сб. науч.тр.- М.,2000.- Вып.5.-С.31-35.

Раздел, глава из книги

Малый, А.И. Введение в законодательство Европейского сообщества [Текст] / А.И.Малый // Институты Европейского союза : учеб. пособие / А.И. Малый, Дж.Кембелл, М.Нейл.- Архангельск,2002.- Разд.1.- С.7-26.

Глазырин, Б.Э. Автоматизация выполнения отдельных операций в Word 2000[Текст] / Б.Э.Глазырин // Office 2000 : 5кн. в 1 : самоучитель / Э.М. Берлинер, И.Б.Глазырина, Б.Э. Глазырин. -2-е изд. перераб.- М.,2002.- Гл.14.- С.281-298.

Статья из газеты

Шутьков, А.А Пятилетка развала [Текст] / А.А.Шутьков // Сельская жизнь.-1996. - 26 декабря.

Материалы конференций, съездов

Максимов, Д.Г. Применение гумата натрия для лечения некоторых форм мастита у коров [Текст] / Д.Г. Максимов, М.С. Максимова // Молодежь и наука : тезисы научной конференции 19 -20 апреля 2000 г.-Екатеринбург, 2000.-С.117.

Электронные ресурсы

Художественная энциклопедия зарубежного классического искусства [Электронный ресурс]. - Электрон. текстовые, граф., зв. дан. и прикладная прогр. (546 Мб). - М.: Большая Рос. Энцикл. [и др.], 1996.- 1 электрон. опт. диск (CD-ROM): зв., цв.; 12см + рук. пользователя (1л.) + открытка (1л.). - (Интерактивный мир).- Сист. Требования: ПК 486 или выше; 8Мб ОЗУ; Windows 3.1 или Windows 95; SVGA 32768 и более цв.; 640x480; 4xCD-ROM дисковод; 16-бит.зв. карта; мышь. - Загл. с экрана. - Диск и сопровод. Материал помещены в контейнер 20x14 см.

Статья из Интернета:

Производство молока [Электронный ресурс], 2015. Режим доступа URL://<http://keeper.webmoney.ru> (дата обращения: 15.02.2015).

Экономический рост // Новая Россия: [библиогр. указ.] / сост.: Б. Берхина, О. Коковкина, С. Канн; Отд-ние ГПНТБ СО РАН. Новосибирск. Дата обновления: 6.03.2007. URL: <http://www.prometeus.nsc.ru/biblio/newrus/egrowt.ssi> (дата обращения: 22.03.2007).

Обозначения - [Текст], [Электронный ресурс] - являются факультативными элементами и указываются по желанию автора работы.

ПРИЛОЖЕНИЕ

В приложение рекомендуется включать материалы, связанные с выполнением работы, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть.

В приложения могут быть включены: материалы, дополняющие работу; промежуточные математические доказательства, формулы и расчеты; таблицы вспомогательных цифровых данных; иллюстрации вспомогательного характера и др.

Приложение оформляют как продолжение работы на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного документа.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ». Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Приложения обозначают арабскими цифрами, начиная с 1. После слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует цифра, обозначающая его последовательность.

В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения.

Если в работе одно приложение, оно обозначается «ПРИЛОЖЕНИЕ 1».

Пример оформления приложения приведён в **приложении Д**.

4 ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Оформление работы. Подготовленная и проверенная научным руководителем квалификационная работа **печатается на компьютере, скрепляется или сброшюровывается** в твердом переплете. Делать надписи и наклейки на обложке не рекомендуется. Оформление титульного листа выпускной квалификационной работы приведено в приложении А.

Выпускную работу выполняют на писчей бумаге размером 210x297 мм (формат А4). Текст размещают на одной стороне листа при вертикальном расположении, оставляя поля: слева - 30 мм, справа – 10 мм, сверху и снизу – 20 мм; шрифт – 14 пт, межстрочный интервал – 1,5.

На каждой странице размещают 28-30 строк (1800 знаков, включая пробелы и знаки препинания) за исключением начальных и конечных и тех страниц, на которых расположены таблицы и иллюстрации. Если страница не полностью занята таблицей или иллюстрацией, то на ней, кроме того, размещают соответствующее количество строк. При переходе от изложения одной мысли к другой текст начинают с абзаца. При этом абзацный отступ должен быть равен пяти буквенным знакам.

Разделы выпускной работы последовательно нумеруют арабскими цифрами, подразделы – двумя арабскими цифрами, разделенными точкой. Номер раздела или подраздела указывают перед их заголовком.

Введение, каждый раздел (кроме подразделов), библиографический список начинают с новой страницы. Их заголовки пишут или печатают без подчеркивания прописными (заглавными) буквами, а заголовки подразделов – строчными, за исключением первой прописной (шрифт 14 пт, полужирный). Переносы слов в них не допускаются, точку в конце не ставят. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу тремя интервалами (10 мм). Между заголовками раздела и подраздела оставляют расстояние, равное двум интервалам.

Нумерация страниц. Все страницы выпускной работы последовательно нумеруют арабскими цифрами, указывая их справа листа вверху или по центру листа, вверху. Нумерация должна быть сквозной от титульного листа до последнего приложения (при их наличии), включая таблицы и иллюстрации. При этом на титульном листе, который является первой страницей, номер не ставится. Шрифт 12 пт.

Перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов. В работе допускаются:

-общепринятые сокращения, установленные правилами русской орфографии и пунктуации;

-сокращения, которые применяются с цифровыми величинами;

-сокращения единиц измерения величин.

Перечень наиболее употребительных сокращений слов и величин приведен в **приложении Е**.

Если в тексте работы приводится ряд числовых значений или их диапазон, выраженных в одной и той же единице измерения, то обозначение указывает только за последней цифрой, например, 10, 20 кг или от 10 до 20 кг.

Дробные значения количественных величин должны указываться со степенью точности, которая необходима. Округление числовых значений величины до первого, второго и т.д. десятичного знака для всех цифр должно быть одинаковым, например, 1,50; 1,75; 2,00.

Не рекомендуется допускать комбинации буквенных обозначений единиц физических величин (человек, тонна, килограмм) с единицами счета (штука) и со стоимостными единицами (рубль). Следует писать, например, цена, тыс. р. за 1 кг, но не тыс. р./кг; тарифная ставка, тыс. р. за 1 ч, но не тыс. р./ч; трудоемкость, ч, но не чел.-ч; экономия, тыс. р. за 1 т, но не тыс. р./т.

Иллюстрации. Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки и компьютерные распечатки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминались впервые, или на следующей странице так, чтобы можно было видеть без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

На все иллюстрации должны быть даны в работе ссылки.

Чертежи, графики, диаграммы, схемы, помещаемые в работе, должны соответствовать требованиям государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД). Допускается выполнение чертежей, графиков, диаграмм, схем посредством использования компьютерной распечатки.

Фотоснимки размером меньше формата А4 должны быть вставлены на стандартные листы белой бумаги.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы (за исключением

иллюстраций приложений). Если в работе только один рисунок, то он обозначается «Рисунок 1». Слово «Рисунок» и его наименование располагают посередине строки.

Иллюстрации могут иметь название и пояснительные данные. Слово рисунок и название помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом: Рисунок 1 - Структура товарооборота.

Иллюстрации каждого приложения обозначаются отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением обозначения приложения. Например, Рисунок 1.1.

При ссылке на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2».

Пример оформления рисунка приведён в **приложении Ж**.

Таблицы. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. При переносе части таблицы название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят. Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера. Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью. Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае - боковик. Если повторяющийся в разных строках графы таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее - кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, знаков, математических символов не допускается. Если цифровые или иные

данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк. Пример оформления таблицы приведен на рисунке 1 и **приложении 3**.

Таблица ___ – _____

номер	название таблицы	
		} Заголовки граф
		} Подзаголовки граф
		} Головка
		} Строки (горизонтальные ряды)
Боковик (заголовки строк)	Графы (колонки)	

Рисунок 1 – Пример оформления таблицы

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения, «Таблица 1.1».

Если в работе одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица».

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков, подзаголовков таблиц точки не ставят.

Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями. Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте. Интервал должен быть одинарный.

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Головка таблицы должна быть отделена линией от остальной части таблицы.

Графу «Номер по порядку» в таблицу включать не допускается. Нумерация граф таблицы не допускается, за исключением случаев, когда в тексте работы имеются ссылки на них, при этом графы нумеруют в соответствии с рисунком 2.

Таблица__ – _____
 номер название таблицы

1	2	3	4	5	6	7	8

Рисунок 2 – Нумерация граф в таблице

При необходимости нумерации показателей или других данных, порядковые номера следует указывать в боковике таблицы, непосредственно перед их наименованием в соответствии с рисунком 3.

Таблица__ – _____
 номер название таблицы

Наименование показателя	
1. ..., тыс.руб.	
2. ..., % к товарообороту	

Рисунок 3 – Пример указания данных в боковике таблицы

Перед числовыми значениями величин и обозначением типов, марок и т.д. продукции порядковые номера не проставляют.

Если все показатели, приведенные в графах таблицы, выражены в одной и той же единице величины, то ее обозначение необходимо помещать над таблицей, например: «Сохранность поголовья, %».

Если в большинстве граф таблицы приведены показатели, выраженные в одних и тех же единицах, то над таблицей следует писать наименование преобладающего показателя и его единицу измерения, а в заголовках остальных граф приводить наименования показателей и (или) обозначения других единиц измерения.

Если числовые значения в графах (строках) таблицы выражены в различных единицах измерения, то их указывают в заголовке каждой графы (строки).

Обозначение единицы измерения, общей для всех данных в строке, следует указывать в соответствующей строке боковика таблицы в соответствии с рисунком 3.

Включать в таблицу графу «Единица измерения» не допускается.

Числовые значения в графах таблицы проставляют на уровне последней строки наименования показателя (если он занимает более одной строки боковика таблицы). Если показатели приведены в виде текста, то запись их начинают на уровне первой строки наименования показателя.

Цифры в графах таблицы должны проставляться так, чтобы разряды чисел во всей графе были расположены один под другим. В одной графе должно быть соблюдено одинаковое количество десятичных знаков для всех значений величин.

При указании в таблице последовательных интервалов чисел, охватывающих все числа ряда, перед числами пишут «От ... до ... включ.», «Св ... до ... включ.». В интервалах, охватывающих не все числа ряда, между числами необходимо ставить тире, например: живая масса цыплят-бройлеров в 7-дневном возрасте находилась в пределах 135,2 – 155,8 г.

Перечисления и примечания. Перед каждым перечислением следует ставить дефис или при необходимости ссылки в тексте на одно из перечислений, строчную букву (за исключением е, з, о, г, ь, й, ы, ь), после которой ставится скобка и печатать строчными буквами с абзацного отступа. Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа, как в примере.

Пример:

а) _____

б) _____

1) _____

2) _____

В пределах одного пункта или подпункта не допускается более одной группы перечислений.

Примечания следует помещать в работе при необходимости пояснения содержания текста, таблицы или иллюстрации. Примечания размещают непосредственно после текстового, графического материала или

таблицы, к которым они относятся, и печатают с прописной буквы с абзацного отступа.

Слово «Примечание» следует писать с прописной буквы с абзацного отступа и не подчеркивать.

Одно примечание не нумеруют, после слова «Примечание» ставится тире и примечание печатается с прописной буквы. Пример:

Примечание – _____

Несколько примечаний следует нумеровать порядковой нумерацией арабскими цифрами без точки. Пример:

Примечания

1

2

Примечание к таблице помещается в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

Формулы и уравнения. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не уместится в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (x), деления (:) или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяется.

Формулы следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Пример оформления формулы:

$$\text{ФЗП} = \text{ЗП} \times \text{Ч}, \quad (1)$$

где ФЗП - фонд заработной платы за год, тыс. руб.;

ЗП - средняя заработная плата за год, тыс. руб.;

Ч - среднесписочная численность за год, чел.

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например формула (1.1).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример - ... в формуле (1).

Порядок изложения в отчете математических уравнений такой же, как и формул.

В работе допускается выполнение формул и уравнений рукописным способом черными чернилами.

Требования к раздаточному материалу. Раздаточный материал оформляется на белой бумаге формата А4, содержит часть таблиц и рисунков из выпускной работы, в качестве наглядных пособий наиболее четко отражающих выступление выпускника. Кегль и гарнитура шрифта может быть произвольна.

Нумерация таблиц и рисунков сквозная, например, рисунок 1, рисунок 2 и т.д.

Количество раздаточного материала должно быть от 5 до 10 листов. В качестве дополнения к раздаточному материалу могут быть рекламки, буклеты, фотографии по теме выпускной квалификационной работы.

Подготовка доклада и презентации. Одновременно с оформлением квалификационной работы, выпускник готовит аннотацию выпускной квалификационной работы (тема, выпускник, сведения о руководителе, рецензенте, актуальность работы, цель, задачи, выводы и предложения работы на русском и иностранном языке на 1 страницу текста), доклад, содержащий основные результаты исследований, выводы и предложения по работе. Пример аннотации выпускной квалификационной работы в **приложении И**.

В докладе излагаются:

- обоснование актуальности избранной темы;
- цель и задачи исследований;
- материал и методика исследований;
- подробная характеристика результатов исследований и сопоставление их с литературными данными;
- экономические расчеты, обосновывающие эффективность результатов исследований;
- заключение и предложение производству.

Для иллюстрации доклада готовится компьютерная презентация, включающая таблицы, графики, диаграммы, фотоматериалы и т.д.

Функции руководителя, заведующего кафедрой и его критерии оценки. Выпускная квалификационная работа, оформленная в соответствии с рекомендуемыми требованиями, подписывается выпускников и передается руководителю для отзыва. За 20 дней до начала защиты выпускной квалификационной работы экземпляр работы вместе с отзывом научного руководителя (обучающийся должен быть ознакомлен в это время с отзывом

руководителя, но не позднее 5 дней до защиты) передается на просмотр заведующему кафедрой, правила оформления отзыва представлены в **приложении И**). Руководитель выпускной квалификационной работы представляет в организацию письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы (**отмечать степень самостоятельности, проявленную соискателем при выполнении работы, характеристику научной (практической деятельности) соискателя, умение организовать свой труд, наличие публикаций и выступлений на конференциях по теме работы, их перечень, срок работы соискателя по данной теме**).

Заведующий кафедрой на основании просмотра выпускной квалификационной работы, знакомства с отзывом научного руководителя решает вопрос о предварительной защите работы на кафедре за 20 дней до защиты.

Предварительная защита работы. Обучающийся выступает перед коллективом кафедры. При этом доклад должен быть рассчитан на 10-12 минут. После доклада обучающемуся задаются проверочные и направляющие вопросы, на которые он должен отвечать кратко, ясно, конкретно, со знанием материала проведенных исследований. В обсуждении работы принимают участие сотрудники выпускающих кафедры, которые отмечают недостатки в докладе и предлагают меры по их устранению.

В случае допуска выпускной квалификационной работы к защите заведующий кафедрой делает соответствующую запись на титульном листе. Если заведующий кафедрой не считает возможным допустить работу к защите, то работа отдается на доработку. *Допущенная к защите выпускная квалификационная работа сканируется и сохраняется в документе PDF, файл переименовывается следующим образом: **Фамилия И.О.Тема выпускной квалификационной работы (полностью), год***.

За 12 дней до защиты квалификационной работы электронный вариант её в PDF сдается в библиотеку (в соответствии с п.38 приказа №636 от 29.06.2015 г. Министерства образования и науки РФ) для размещения её в ЭБС.

За день до защиты экземпляр выпускной квалификационной работы с отзывом руководителя передаются председателю экзаменационной комиссии.

Защита работы. Защита выпускной квалификационной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии проводится, как правило, в присутствии научного руководителя.

Доклад длится 10-12 минут. После доклада члены государственной экзаменационной комиссии задают вопросы по теме квалификационной работы и смежным научно-практическим проблемам, на которые выпускник должен отвечать кратко, конкретно и содержательно, защищая свою работу.

Затем председатель государственной экзаменационной комиссии или один из ее членов оглашает отзыв, студент отвечает на вопросы и замечания. Члены государственной экзаменационной комиссии могут принять участие в обсуждении выпускной работы, оценивая ее достоинства и недостатки. Одновременно они высказывают пожелания и предложения о целесообразности продолжения работы и внедрения результатов в производство, публикации материалов.

Оценки обсуждаются и выставляются на закрытом заседании государственной экзаменационной комиссии после заслушивания всех выпускников, защищающихся в этот день, и официально объявляются после подписания председателем и секретарем соответствующих протоколов. На заседании экзаменационной комиссии решается вопрос о присвоении выпускнику квалификации бакалавр.

Критерии оценок представлены в **приложении Л**.

Лист проверки оригинальности работы (более 76%) представлен в **приложении М**.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание документа [Текст]. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004. – 47 с.
2. ГОСТ 7.32-2001. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления [Текст]. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2001. – 16 с.
6. Образовательная программа по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».- Екатеринбург: ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2016.
6. Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» высшего образования, уровень высшего образования – бакалавриат, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 г. № 199.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Образец титульного листа выпускной квалификационной работы

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)

Технологический факультет
Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАС НА ЗАО «КОМБИНАТ ПИЩЕВОЙ «ХОРОШИЙ ВКУС»

Выпускник _____ Сергей Сергеевич Серёгин

Руководитель:

кандидат сельскохозяйственных наук,
доцент кафедры технологии производства и
переработки сельскохозяйственной продукции _____ Н.В. Беляева

Консультант по охране окружающей среды:

кандидат биологических наук,
доцент кафедры частного животноводства,
экологии и зоогигиены _____ О.П.Неверова

Выпускная квалификационная работа допущена к защите: «__» _____ 2016 г.

Зав. кафедрой технологии производства и
переработки сельскохозяйственной продукции,
докт.биол, наук, профессор _____

О.Г. Лоретц

Выпускная квалификационная работа защищена: «__» _____ 2016 г.
с оценкой _____

Екатеринбург 2016

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Бланк оформления экологической экспертизы

Экологическая экспертиза

Выводы и предложения раздела «Охрана окружающей среды» выпускной квалификационной работы на тему «Технология производства вареных колбас на ЗАО «Комбинат пищевой «Хороший вкус» соответствуют основным экологическим требованиям

Доцент, кандидат биологических наук _____ О.П. Неверова

« ____ » _____ 20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

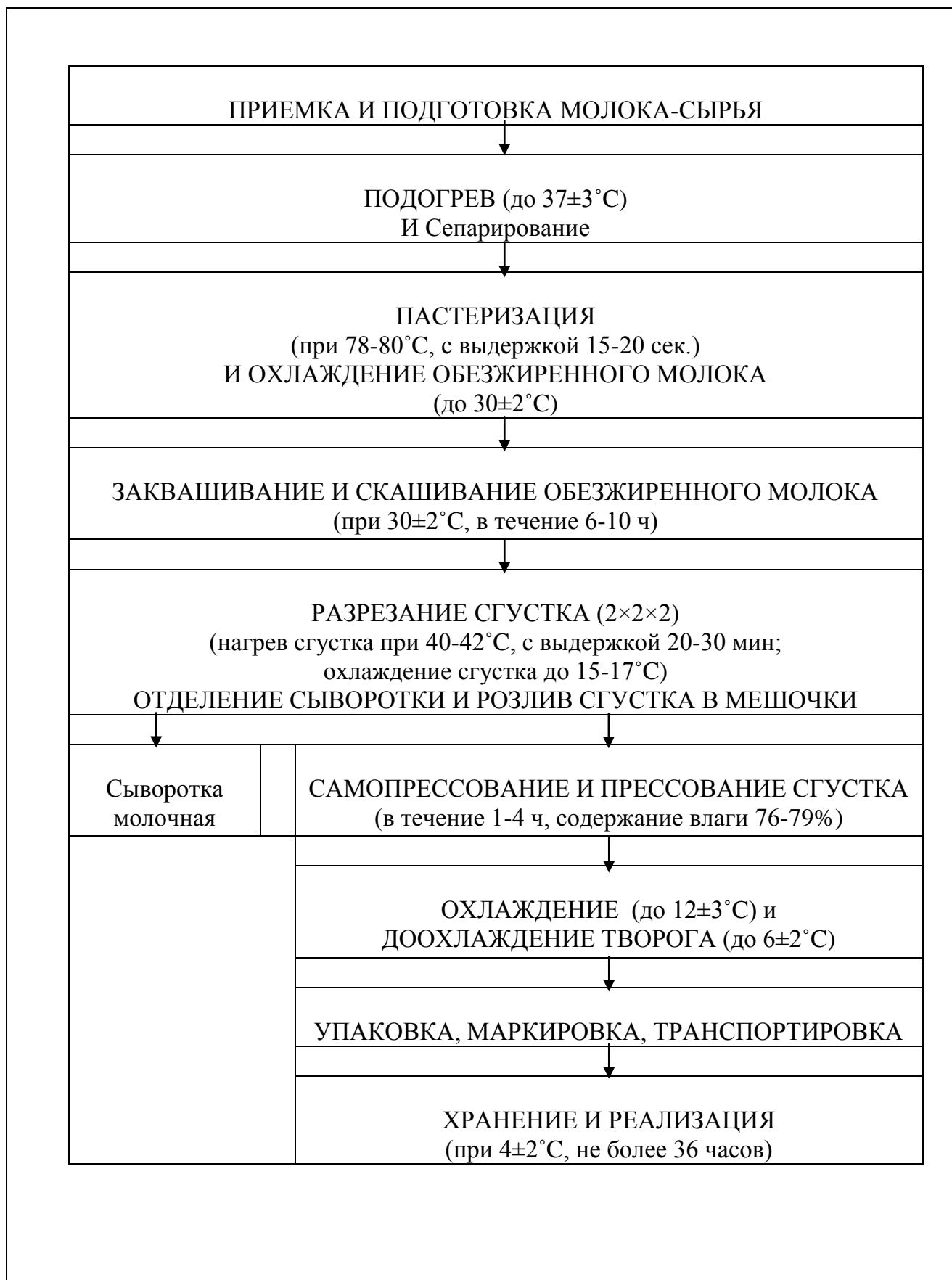
Пример оформления схемы исследований к выпускной квалификационной работе по теме «Технология производства нежирного творога в мини-цехе фермерского хозяйства»

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА НЕЖИРНОГО ТВОРОГА В МИНИ-ЦЕХЕ ФЕРМЕРСКОГО ХОЗЯЙСТВА			
Современное состояние молочной промышленности	Переработка молока в условиях мини- цехов	Технологические линии и оборудование по производству творога в условиях мини-цехов	
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА НЕЖИРНОГО ТВОРОГА В МИНИ-ЦЕХЕ		
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОГА РАЗДЕЛЬНЫМ СПОСОБОМ		
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОГА И КАЧЕСТВО ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ		
	ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ		

Рисунок 1 – Схема исследований

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Пример оформления технологической схемы производства творога



ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Пример оформления приложения

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Таблица 2.1 – Органолептические показатели качества творога

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Для нежирного продукта незначительное выделение сыворотки
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного и рекомбинированного молока с привкусом сухого
Цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

Таблица 2.2 – Классификация творога по массовой доли жира

Вид творога	Массовая доля жира, %
Обезжиренный	1,8
Нежирный	2,0; 3,0; 3,8
Классический	4,0; 5,0; 7,0; 9,0; 12,0; 15,0; 18,0
Жирный	19,0; 20,0; 23,0

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Перечень наиболее употребительных сокращений слов и величин

абсолютный	абс.
академик	акад.
год, годы	г., гг.
кандидат экономических наук	к.э.н.
другие	др.
заместитель	зам.
и так далее	и т.д.
и тому подобное	и т.п.
имени	им.
коэффициент	коэф.
килограмм	кг
грамм	г
максимальный	макс.
метр	м
миллиард	млрд.
миллион	млн.
миллиметр	мм
минута	мин.
минимальный	мин.
область	обл.
относительный	отн.
площадь	пл.
примечание	прим.
профессор	проф.
прочие	пр.
пункт, пункты	п., пп.
район	р-н
рубль, рублей	руб.
сантиметр	см
свыше	св.
смотри	см.
статья	ст.
страница	с.
таблица	табл.
то есть	т.е.
тонна	т
тысяча	тыс.
час	ч
человек	чел.
член-корреспондент	чл.-корр.

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Пример оформления рисунка

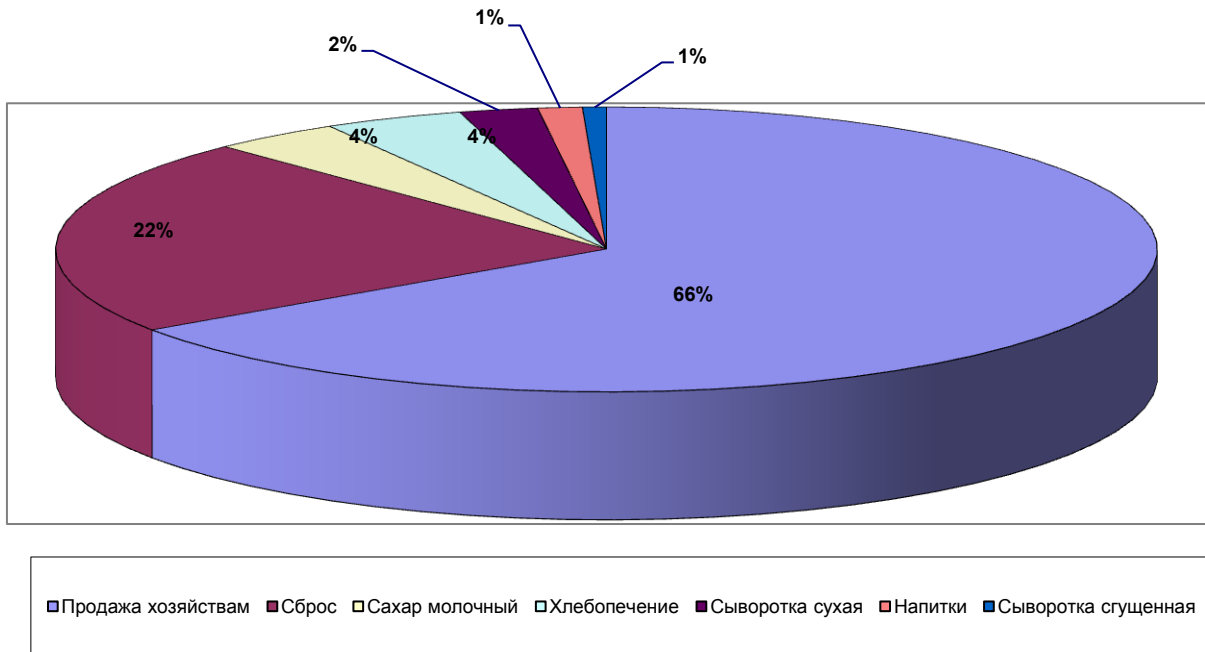
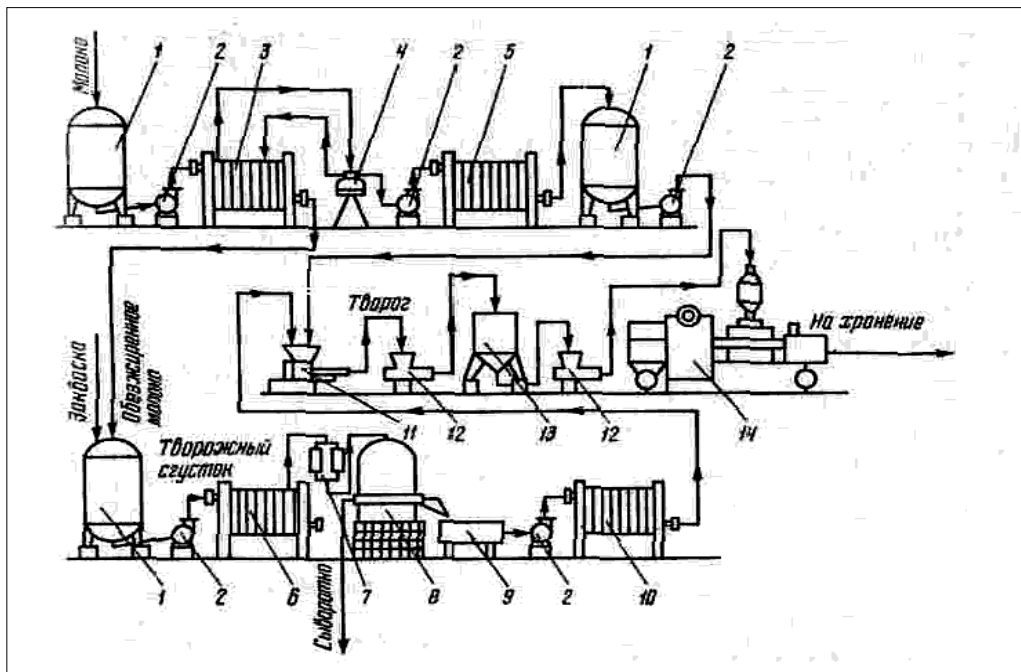


Рисунок 4- Структура использования сыворотки молочной в России



Примечания

1.....

2.....

Рисунок 5 - Схема технологической линии производства творога
раздельным способом

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Пример оформления таблицы

..... Рецептура приготовления теста для пельменей представлена в таблице 17.

Таблица 17 - Рецептура приготовления теста для хлеба подового и белого «Крестьянского»

Сырье	Хлеб	
	подовый	белый
Мука ржаная обдирная и пшеничная, кг	50	50
Закваска, кг	28,5	-
Дрожжи прессованные, кг	-	1,3
Соль, кг	-	-
Вода, л	23,7	22,5
Влажность, %	50	60
Кислотность град. Н	7-10	4-8
Продолжительность брожения, мин	210-240	90

В таблице 17 представлены

..... В таблице 18 приведены технические характеристики конвейера....

Таблица 18 - Технические характеристики конвейер обвалки и жиловки мяса на ЗАО «Комбинат пищевой «Хороший вкус»

Показатель	Количество
1. Ширина ленты, мм	800
2. Длина конвейера, мм	18940
3. Высота конвейера, мм	1180
4. Ширина конвейера, мм	3140
5. Потребляемая мощность, кВт	5,5
6. Номинальное направление, В	380
7. Количество рабочих мест	16+1
8. Масса, кг	3800
9. Материал	нерж. сталь

Согласно данным таблицы 18

ПРИЛОЖЕНИЕ И

Правила оформления отзыва

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)
Технологический факультет

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу
выпускника технологического факультета
направление подготовки _____

Фамилия Имя Отчество

Наименование темы: _____
выполненную на кафедре _____

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Отзыв руководителя о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы должен быть строго индивидуальным.

Он составляется в произвольной форме с обязательным освещением следующих основных вопросов:

- личный вклад автора работы в разработку темы; степень его самостоятельности, инициативность, умение проводить исследование, обобщать данные практики и научной литературы и делать правильные выводы;

- другие вопросы;

- заключение, в котором определяется уровень подготовленности выпускника и освоенными компетенциями.

Научный руководитель _____
(ученая степень, ученое звание, место работы, занимаемая должность)

_____ Фамилия Имя Отчество
(подпись) (расшифровка подписи)

«__» _____ 20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ К

Форма аннотации выпускной квалификационной работы

Первый лист

Аннотация выпускной квалификационной работы

АССОРТИМЕНТ И КАЧЕСТВО МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ В ЦЕХЕ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МОЛОКА КОЛХОЗА «УРАЛ» ИРБИТСКОГО РАЙОНА»

Выпускник: Губина Татьяна Олеговна, студент 4 курса технологического факультета, направление подготовки 19.03.07 «Продукты питания животного происхождения» очное обучение

Руководитель: Беляева Надежда Васильевна, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Актуальность темы: Тема ввоза продуктов молочных импортного происхождения очень актуальная тема нашей страны, то нашим производителям нужно пытаться развиваться самостоятельно для укрепления экономической независимости страны.

Начало 2015 года не показало рост производства данного продукта. Даже в декабре прошлого года производство молока было выше, чем сейчас.

В связи с введением санкций против России, нужно пытаться самостоятельно наращивать производство, которое будет отвечать всем требованиям качества.

Самое важное для продукта это его качество. Качество – требования, который отвечает продукт по своим потребительским характеристикам. Поэтому в основу были взяты не только изучение ассортимента молочных продуктов, но их требования к качеству.

Цель выпускной квалификационной работы: провести анализ качества молочных продуктов, производимых в цехе по переработке молока колхоза «Урал» Ирбитского района.

Задачи:

1. Провести идентификацию молока питьевого, сметаны, масла сливочного;
2. Провести органолептическую оценку исследуемых образцов;
3. Провести физико-химические исследования молока питьевого, сметаны, масла сливочного;
4. Рассчитать экономическую эффективность работы.

В результате выполнения работы сделаны следующие **выводы:**

1. По идентификации полноты маркировки все продукты соответствуют требованиям ГОСТ.
2. По органолептическим показателям все продукты соответствуют требованиям ГОСТ.
3. По физико-химическим показателям все продукты соответствуют требованиям ГОСТ.
4. Предприятие является эффективным, так как продукция конкурентоспособна.

Предложение производству: Расширение производства, увеличив ассортимент.

ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ К
Форма аннотации выпускной квалификационной работы
Второй лист

Annotation of final qualifying work

**THE RANGE AND QUALITY OF DAIRY PRODUCTS PRODUCED IN
THE WORKSHOP OF MILK PROCESSING FARM" URAL "IRBIT
DISTRICT»**

Graduate: Tatiana O. Gubin, 4th year student of the Faculty of Technology, training direction 19.03.03 "Technology of agricultural production and processing", full-time education

Teacher: Nadine Belyaeva, Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor of production technology and processing of agricultural products.

Topicality: Subject importation of dairy products imported origin of a very hot topic in our country, that our producers need to try to develop on its own to strengthen the economic independence of the country.

Beginning in 2015 showed no increase in the production of this product. Even in December last year, milk production was higher than it is now.

In connection with the imposition of sanctions against Russia should try to build up their own production which will meet all quality requirements.

The most important thing is for the product quality. Quality - demands that the product responds to their consumer characteristics. Therefore it was based not only studying the range of dairy products, but their quality requirements.

The purpose of final qualifying work: to analyze the quality of dairy products produced in the workshop of milk processing farm "Ural" Irbit district.

Tasks:

1. Hold of identification drinking milk, sour cream , butter;
2. Hold of sensory evaluation of the samples;
3. Hold of physico-chemical studies of drinking milk, sour cream , butter ;
4. Calculate of economic efficiency/

As a result of the work offered the following conclusions and recommendations:

1. Identification of the packaging of milk, creame. butter solitary comply with GOST
2. Organoleptic test samples comply with GOST
3. Physico chemical test samples comply with GOST
4. Economic efficiency work

Suggestions production: Expansion of production , increasing product range.

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

Критерии оценки выпускной квалификационной работы бакалавра

Показатель	Оценка выпускной квалификационной работы бакалавра			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
1. Представление работы комиссии (на качество содержания и оформления)	Работа представлена своевременно, со всеми прилагающимися документами, оформлена в соответствии с требованиями, методически грамотно, глубоко изучен материал, есть презентация	Работа представлена своевременно, со всеми прилагающимися документами оформлена в соответствии с требованиями, глубоко изучен материал, есть презентация	Работа представлена не своевременно, со всеми прилагающимися документами оформлена в соответствии с требованиями, хорошо изучен материал, нет презентации	Работа представлена не своевременно, без отзыва руководителя, но с допуском заведующего кафедрой
2. Качество презентации, в том числе применение информационных технологий (PowerPoint)	Презентация отражает основные направления доклада в соответствие с темой, слайды пронумерованы, имеются графики и рисунки, которые четко отражают представленный материал, оформлены без ошибок. Таблицы легко читаются. Использовано не более трех цветов для тем в оформлении презентации	Презентация отражает основные направления доклада в соответствие с темой, слайды не пронумерованы, имеются графики и рисунки, которые четко отражают представленный материал, оформлены без ошибок. Таблицы не читаются. Фон слайдов и текста не сочетаются, вызываю трудности в восприятии текста.	Презентация плохо отражает основные направления доклада, слайды не пронумерованы, имеются графики и рисунки, которые плохо отражают представленный материал, оформлены с ошибками. Таблицы не читаются. Фон слайдов и текста не сочетаются, вызываю трудности в восприятии текста.	Презентация не отражает основные направления доклада, слайды не пронумерованы, имеются графики и рисунки но, не отражают представленный материал, оформлены с ошибками. Таблицы не читаются. Презентация не представлена.
3. Качество доклада	Уверенное, структурированное и логическое выступление и умение раскрыть актуальность заявленной темы, соблюдение регламента	Уверенное и логическое или слишком медленное выступление и умение раскрыть актуальность заявленной темы, без соблюдения регламента	Не уверенное выступление и неумение раскрыть актуальность заявленной темы, без логического изложения без соблюдения регламента	Не уверенное выступление, тема работы и содержание доклада не связаны между собой. У членов комиссии во время защиты возникли обоснованные сомнения в том, что студент является автором представленной к защите ВКР (даже если работа соответствует всем требованиям)
4. Ответы на вопросы	Аргументированность ответов на вопросы, грамотная и корректная дискуссия, пояснения	Недостаточно четко и полно отвечает на вопросы комиссии	Не может понять вопроса и затрудняется ответить на поставленные вопросы	Не отвечает на вопросы комиссии и не ориентируется в тексте работы
5. Деловые и волевые качества докладчика	Ответственное отношения к работе, готовность к дискуссии, контактность, манера общения и поведения, способность заинтересовать аудиторию	Ответственное отношения к работе, готовность к дискуссии	Готовность к дискуссии	Не готов к дискуссии
6. Наличие публикации по теме работы	Статьи по теме работы опубликована, есть ссылка в работе	Статья опубликована, есть ссылка в работе	Статья опубликована, есть ссылка в работе	Нет публикации

Для формирования объективной и более компетентной оценки выпускника приветствуется наличие более одной публикации и выступлений по теме выпускной квалификационной работы, актов внедрения работы.

ПРИЛОЖЕНИЕ М

Справка об оригинальности выпускной квалификационной работы

**РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОВЕРКИ ОРИГИНАЛЬНОСТИ ВЫПУСКНОЙ
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ)**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАС
НА ЗАО «КОМБИНАТ ПИЩЕВОЙ «ХОРОШИЙ ВКУС»**

Серегина Сергея Сергеевича

- [17:13:07] Go **Найдено 1% совпадений** по адресу: <http://bibliofond.ru/view.aspx?id=585746>
- [17:13:11] Go **Найдено 2% совпадений** по адресу: <http://www.modnt.ru/referatyrobotanikeiskursova yarabotaanaliz27.html>
- [17:13:11] Go **Найдено 2% совпадений** по адресу: <http://za4eti.ru/referat/rupspm>
- [17:13:11] Go **Найдено 1% совпадений** по адресу: <http://agronews.by/news/razvedeniye-KRS/10505.html>
- [17:13:11] Go **Найдено 2% совпадений** по адресу: <http://allrefs.net/c42/3hoet/>
- [17:13:14] Go **Найдено 2% совпадений** по адресу: <http://fermer02.ru/animal/cow/page/5/>
- [17:13:14] Bi **Найдено 2% совпадений** по адресу: <http://xreferat.ru/13/1504-1-analiz-faktorov-vliyaushih-na-molochnyu-produktivnost-korov.html>
- [17:13:15] Bi **Найдено 2% совпадений** по адресу: <http://www.bestreferat.ru/referat-208363.html>
- [17:13:16] Go **Найдено 3% совпадений** по адресу: http://www.e-reading.club/chapter.php/108542/86/Harchuk_-_Spravochnik_sovremennogo_fermera._Pticevodstvo,_zhivotnovodstvo,_konevodstvo.html
- [17:13:17] Bi **Найдено 1% совпадений** по адресу: <http://skotovodstvo.blogspot.com/>
- [17:13:18] Go **Найдено 4% совпадений** по адресу: <http://www.ya-fermer.ru/node/535>
- [17:13:19] Go **Найдено 1% совпадений** по адресу:

[17:44:53] Уникальность текста 76%

Составители:

Чепуштанова Ольга Викторовна, Лоретц Ольга Геннадьевна,
Неверова Ольга Петровна

Учебное издание

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА)
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.03.03 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

Подписано к печати 20.10.2016. Формат 60 x 84 1/16.
Бумага для множительных аппаратов. Печать офсетная.
Объем 3,0 усл. печ. л. Тираж 20 экз.
620075, г. Екатеринбург, ул. К. Либкнехта, 42
ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
